



Slow Food® Toscana

I Cuochi dell'Alleanza Toscani interpretano i prodotti della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili nel corso del Fuori Expo Toscana con COSVIG (Consorzio per lo sviluppo delle Aree Geotermiche).

Laboratori e show cooking organizzati con il coordinamento di Slow Food Toscana per riaffermare la stretta relazione fra la terra e la cucina nella settimana fra il 16 e il 21 giugno.

Milano, Chiostrì dell'Umanitaria: va in scena un'altra gastronomia.

“Perché **Territorialità** e **Sostenibilità** non siano decorative parole sul menu” dice Massimo Bernacchini, di Slow Food Toscana “occorre fare scelte coraggiose e avere uno sguardo lungo. Il gruppo dei Cuochi dell'Alleanza Toscani sta lavorando in questo senso in modo sempre più convinto ed incisivo”.

Ma chi sono i Cuochi dell'Alleanza? “La rete dei cuochi toscani è nata da qualche anno sulle suggestioni del progetto Alleanza fra i Cuochi e i Presìdi Slow Food, il **disciplinare nazionale** che incoraggia l'utilizzo nella ristorazione di prodotti di territorio, da aziende di piccola scala, ottenuti con tecniche tradizionali e che promuove la conoscenza diretta del pubblico con i produttori. Negli ultimi mesi, in particolare a partire dall'incontro regionale di Slow Food **ToscanaLab**, a marzo, i cuochi hanno deciso di intensificare i loro rapporti e andare oltre il disciplinare, sviluppando in comune linee di condotta ed azioni che integrano e superano la portata del progetto originale.”

Nasce così un laboratorio permanente, che va molto oltre le pareti delle cucine delle osterie e dei ristoranti coinvolti, in direzione di una sempre maggiore consapevolezza rispetto al processo gastronomico che coinvolge il mondo agricolo, l'ambiente, la società, l'economia, la cultura, l'etica.

“Si sta consolidando un gruppo vivace, attento e partecipe della filosofia della chiocciola.” conclude Bernacchini, che è anche consigliere di Slow Food Internazionale, “È una gastronomia finalmente liberata dal dilagante “spadellamento” televisivo, o meglio: uno spadellamento che si riappropria di dignità e significati.”

Ecco perché **Slow Food Toscana** ha accolto l'invito a interpretare i prodotti della **Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili** ed ha ritenuto fossero chiamati direttamente i **Cuochi dell'Alleanza Toscani**, in modo da onorare al meglio la lunga e proficua collaborazione con COSVIG, che ha in carico la gestione del Fuori EXPO nella settimana dal 16 al 21 giugno.”

ASSOCIAZIONE NO PROFIT DI PROMOZIONE SOCIALE
C.F e P.IVA 05534790489

Sede legale e operativa Via San Quirico, 13 – 50142 Firenze Tel. 0557607490 Fax 0557251245

E-mail: infoslowfoodtoscana@gmail.com

Sede istituzionale – Bistrot del mondo , Castello dell'Acciaiuolo, via Pantin 7 –Scandicci (FI)

Sito Web www.slowfoodtoscana.it

L'intenzione è dunque mettere in rilievo il particolare significato dell'abbinamento fra tecniche di produzione sostenibili e modalità gastronomiche consapevoli.

A rappresentare i Cuochi dell'Alleanza saranno presenti Silvia Volpe e Daniele Fagiolini, alle prese con l'Agnello Pomarancino in compagnia dei suoi produttori, nel corso dello show cooking di giovedì 18 giugno alle 13 e del successivo laboratorio alle 16.

Il giorno successivo - venerdì 19 giugno - sarà la volta di Raffaella Cecchelli e Flavio Biserni, che interpreteranno le carni di Cinta Senese (anche in questa occasione insieme ai produttori) in uno show cooking alle 13.

Chiediamo loro una battuta conclusiva per dire della loro presenza: "I Cuochi dell'Alleanza Toscani stanno crescendo, la nostra presenza qui vuole sottolineare il nostro essere rete in un'impostazione che comprende, supera e migliora lo status di operatori della ristorazione e quindi di imprenditori: oggi siamo noi qui fisicamente ma viene rappresentato tutto il gruppo e il lavoro che insieme stiamo facendo crescere"

Per informazioni: infoslowfoodtoscana@gmail.com

<http://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/>

<https://www.facebook.com/pages/Cuochi-dellAlleanza-Toscana/921866847854024?fref=ts>

<http://www.slowfoodtoscana.it/>

-

Ufficio Stampa Slow Food Toscana

ASSOCIAZIONE NO PROFIT DI PROMOZIONE SOCIALE
C.F e P.IVA 05534790489

Sede legale e operativa Via San Quirico, 13 – 50142 Firenze Tel. 0557607490 Fax 0557251245

E-mail: infoslowfoodtoscana@gmail.com

Sede istituzionale – Bistrot del mondo , Castello dell'Acciaio, via Pantin 7 –Scandicci (FI)

Sito Web www.slowfoodtoscana.it